# Die Welt der Frau


Beilage zum „Posener Tageblatt"


Nr. 15 — Posen, den 20. Juli — 1930


## Clara Viebig.

### Zum siebzigsten Geburtstag

von Gabriele Reuter GDS.

Am 17. Juli 1860 wurde Clara Viebig zu Trier als Tochter eines Regierungsrats geboren. Neben der alten Rheinstadt, ja ihrer Natur nach fester noch verwurzelt war sie in den Bergen der Eifel — jener öden, unfruchtbaren, wenig gekannten Hochfläche mit ihren Basaltkegeln, ihren unheimlichen schwarzen Kraterseen, ihrer schweren, von urwüchsigen Leidenschaften finster überschatteten Bevölkerung, die räumlich nahe, einen so grundverschiedenen Charakter, ja einen starken Gegensatz zu dem heiteren, lebenslustigen Wesen des eigentlichen Rheinländers zeigt. Durch Familienbeziehungen wurde Clara Viebig auch im äußersten Osten unseres Vaterlandes. Und endlich schenkt die Mitte des Reiches, das verlästerte Berlin, der schönen, blonden Rheinlandstochter schnell sich steigernden Ruhm, schenkte ihr Gatten und Sohn, Haus und Garten, zugleich einen großen Teil Freunde ihrer Werke und ihrer frischen, gesunden Persönlichkeit. Zum siebzigsten Geburtstag wird Berlin Clara Viebig feiern, als eine seiner ersten Schriftstellerinnen — als eine Frau, auf die es stolz sein darf. Sie liebt es nicht, mit ihrer Person in die Oeffentlichkeit hinauszutreten. Selten, sehr selten sah man sie bei Premieren, bei großen Festen, literarischen Vereinigungen oder Frauenversammlungen. Sie war weise und stark genug, sich allen diesen Zerstreuungen zu entziehen. Sie war niemals zu haben für irgendeine Art von Vereinstätigkeit. Journalistische Arbeit lag ihr nicht. Sie lebte und lebt mit strenger Ausschließlichkeit ihrer Familie und ihrer dichterischen Produktion. So konnte es geschehen, daß jedes Jahr ein neues Werk von ihr erschien, aus einer schier unerschöpflichen Erfindungsquelle und Erzählerkunst. Sie geht geradeaus den ihrem Talent vorbezeichneten Weg, ohne jemals nervös zu suchen und abzuirren. Da ihr Mann, Fritz Cohn, Leiter des bedeutenden Verlages Egon Fleischel u. Co. war, der später mit der deutschen Verlagsanstalt, Stuttgart verschmolz, blieben Clara Viebig von vornherein auch alle jene Kämpfe um die richtige Unterbringung ihrer Werke, um Propaganda und den lebendigen Kontakt mit der Leserwelt erspart, in denen oft gerade die Besten ihre Nervenkraft verzetteln.

[illegible] die Siebzigjährige, in voller Frische Schaffende auf ihre Arbeit zurück, darf sie stolz und zufrieden sein. Ihre vielen Romane und Novellen weisen Auflageziffern zwischen 30 000 bis 60 000 Exemplaren auf — wer von guten, ernsten Schriftstellern kann sich solcher Zahlen rühmen?

Clara Viebigs erster Novellenband: „Kinder der Eifel", 1897 erschienen, machte Aufsehen. Die Eifel war literarisch unerschlossenes Gebiet. Hier wurden ihre herben Bewohner nicht zu Salonbauern umgemodelt.

Ein Drang nach unerbittlicher Wahrheit ging damals durch die Dichterwelt. Der Zolaismus lag in der Luft, blies alle Schönfärberei mit seinem zornigen Atem zu Staub. Auch Clara Viebig konnte sich seinem Einfluß nicht entziehen, zumal ihr zwei Eigenschaften mit dem großen französischen Schriftsteller gemein waren: die Begabung für die Gruppierung von großen Menschenmengen, die Liebe und das Verständnis zum Volk, zu den Enterbten, wie zu den fleißigen Arbeitern und ihren leidvollen Müttern. Aus ihm entnahm sie ihre schönsten, ergreifendsten Gestalten, belebte sie mit ihrem eigenen warmen Frauenblute. Den geheimnisvollen Zusammenhängen der Menschenschicksale und ihrer Charaktere mit der Landschaft, mit ihrer Umwelt ist Clara Viebig frühe nachgegangen. Schon ihr erster Roman „Rheinlandtöchter" zeigt sie auf dieser Spur. Mehrfach der zweite: „Das Weiberdorf", vielleicht das ursprünglichste, originellste Werk der Viebig. Spätere Bücher sind reicher an Figuren, meisterhafter in der Komposition, tiefer in der Ethik, aber unter den naturalistischen Romanen jener Epoche ragt das Weiberdorf weit empor in seiner kraftvoll-gesunden Sinnlichkeit.

Die Viebig scheut sich nirgends vor dem Derben, sie gibt den geschlechtlichen Leidenschaften ihr volles Recht, wie es die Menschen der Scholle, eng verbunden der Erde, in allen ihren Kräften unbefangen für sich in Anspruch nehmen. Doch sie scheut sich vor allem Verfaulten, Kranken, Perversen. — Ihre Liebesszenen sind blutvoll, sind leidenschaftlich, doch niemals schwül. Erst in den letzten Jahren, als alles Menschliche ausgebreitet vor ihren Blicken lag, gleich einer weiten Landschaft, mit mannigfachen Gewächsen, schildert sie in tiefem Ernst die furchtbaren Folgen sittlicher Fäulnis an den unschuldig darin verstrickten Kindern des Volkes. So in der erschütternden Erzählung: „Passion". Oder in dem Kinderelend, das die Volksschullehrerin in dem Roman: „Die mit den tausend Kindern" zu dem tapferen Entschluß treibt, auf eigenes Glück zu verzichten, um diesen armen verdorbenen Kleinen ihr ganzes Herz zu schenken.

Die Viebig greift am liebsten zu Stoffen, die das Vaterland am tiefsten bewegen. Bald spielen ihre Bücher im Mosellande, dann wieder greift sie zu Stoffen aus der Großstadt. Alle sind bekannt genug, als daß sie einzeln genannt zu werden brauchen. Einer ihrer vorzüglichsten Romane „Das schlafende Heer" wirft grelle Schlaglichter auf eine Frage, die gerade heute wieder das schärfste Interesse herausfordert: die Frage des Verhältnisses zwischen Deutschen und Polen in den östlichen Grenzlanden. Clara Viebig sieht und urteilt sehr objektiv, sehr gerecht, wie denn Objektivität eine ihrer hervorragendsten Eigenschaften ist. Ihre Personen sind meist als Typen geschaut, die klar umrissen, wie im Schachspiel einander gegenübergestellt und zu kunstvollem Spiel hin- und hergeschoben werden. Hier in diesem Polenroman ist der Hauptvertreter des Deutschtums, der Baron Doleschal, er ist zugleich eine durchaus eigenartige Persönlichkeit tragisch in der Zerrissenheit seines Wesens, das stets das Gute will, von Idealen erfüllt ist und doch immer das Gegenteil erreicht, sich überall Feinde macht.

Es ist sehr selten in allen Literaturen, daß eine höchst weibliche Frau, mit einem so klaren Blick — einem Blick, den man männlich zu nennen pflegt — politische und völkische Probleme überschaut und prophetisch beurteilt. Und dies nicht in theoretischen Abhandlungen, sondern durch reine dichterische Gestaltungskraft.

Clara Viebig hat keine Stilkunst getrieben. Ihre Sprache bleibt klar und sachlich — sie erinnert darin etwas an die großen amerikanischen Schriftsteller. In ihren Landschaftsschilderungen atmet eine schöne stille Wärme, in der die Gestalten stehen wie in sommerlichem Licht oder gegen finstere Gewitterbeleuchtung sich abhebend, in großen einfachen Linien gezeichnet. Darum sind sie auch keiner Mode unterworfen — das Menschliche in ihnen wird noch manchen wechselnden Zeitgeschmack überleben.

## Erste Hilfe bei Unglücksfällen.

Erste Unfallhilfe durch Laien ist kein Ersatz für den Arzt, sondern nur Notbehelf, bis der Arzt eingreift!

Im Zusammenhang mit der vom 27. April bis 4. Mai im ganzen Reich veranstalteten Feuerschutzwoche ist vor allem die Frage wichtig geworden, wie man Brandwunden zu behandeln hat. Die Antwort darauf lautet:

Brandblasen nicht öffnen! Kleinere Brandwunden mit Verbandpäckchen oder Wismuth-Brandbinde bedecken! Kein Brandpulver! Bei größeren Verbrennungen überhaupt kein Verband, vielmehr nur den Verbrannten gegen Wärmeverlust durch Zudecken schützen, aber ohne mit der Decke die verbrannte Stelle zu berühren (Decke über Drahtgestelle, Reifenbahre, Stuhl).

Um für alle vorkommenden Fälle zur ersten Hilfeleistung gewappnet zu sein, sollte in jedem Haushalt wenigstens das nachstehende Verbandzeug in einem sauberen, gutschließenden, stets erreichbaren kleinen Verbandkasten vorrätig gehalten werden:

1. Für tiefere Wunden: 5 keimfreie Einzelverbände in Art und Größe der Heeresverbandpäckchen. Erst unmittelbar vor dem Gebrauch zu öffnen! Gebrauchsanweisung auf der Umhüllung.

2. Für oberflächliche Wunden (Schnitte, Risse, Schrammen, Druckblasen): 15 Pflasterverbände (Heftpflaster mit Verbandeinlage: Mullkissen) in mittlerer Größe (Mull-

kissen etwa 2½ × 2½ Zentimeter), jeder Verband mit vor der Verwendung abzuziehender Gaze bedeckt; je 3 Pflasterverbände in einem Briefumschlage mit Gebrauchsanweisung und Aufdruck: „Nur für oberflächliche Wunden (Schnitte Risse, Abschürfungen, Druckblasen)". In jedem Umschlage ausreichend Heftpflasterstreifen zum Festkleben der Verbandränder.

3. Für Verbrennungen: 1 kleine Wismuth-Brandbinde.

4. Außerdem ein dreieckiges Verbandtuch (nach Esmarch, mit aufgedruckter Gebrauchsanweisung), 6 Fingerlinge und 6 Sicherheitsnadeln.

## Das ideale Frauengesicht unserer Tage.

### Veränderte Begriffe von Frauenschönheit.

Mit dem winzigen Rosenmündchen und dem lieblich-zarten Frauengesicht ist es nichts mehr, gegenwärtig sind diese einstigen Merkmale weiblicher Schönheit vollständig außer Kurs. Insbesondere der kleine Mund hat seine Verehrer verloren. Man sagt heute nicht mehr ironisch von einer Frau, sie hätte „den schönsten Mund weit und breit", wenn die Lippen sich quer durch die untere Gesichtspartie in ziemlicher Ausdehnung ziehen, sondern diese Breite gefällt, vorausgesetzt, daß schöne Zähne sich hinter den Lippen reihen. Nach dem modernen Schönheitsbegriff finden die eckigen Backenknochen, die dem Gesicht eher einen Ausdruck von Energie statt Sanftmut und Anmut geben, Beifall.

Sogar die weiße Haut mit den rosigen Wangen, einstmals das wichtigste Requisit der schönen Frau, ist in Mißkredit geraten. Im Sommer muß der Teint selbstverständlich den bräunlichen Ton zeigen, wie er für ein sportbegeistertes Mädchen unerläßlich erscheint, aber auch im Winter trägt keine Frau mehr Sehnsucht danach, schön wie ein Bild auszusehen. Die Schminke ist darum durchaus nicht verschwunden, aber andere Schattierungen werden benutzt, um der Haut die Glätte und das samtige Aussehen zu geben, die die Natur niemals restlos und andauernd verleiht. Möglichst kräftig muß die Nuance der Haut sein, aber nicht weiß und rosig. Man unterstreicht noch die von der Natur verliehene Färbung, anstatt sie, wie einst, übertünchen zu wollen.

Ganz verwandelt hat sich auch der Geschmack in der Beurteilung der Augenbrauen. Mußten diese einmal hoch gewölbt und ziemlich dicht sein, um gemeinsam mit dem winzigen Mündchen und dem Blumenblatt-Teint die Schönheit eines Frauengesichtes zu charakterisieren, so verlangt man sie heutzutage strichdünn und möglichst gerade. Die langen Wimpern über den feuchtglänzenden, mandelförmigen Augen aber sind noch immer modern. Man dunkelt sie und die Lider nach, um die Wimperhaare länger erscheinen zu lassen.

Modern ist leider vielleicht Geist, Satire, Ironie, kühle Ueberlegenheit, Grausamkeit. Diese Eigenschaften zeichnen in das Gesicht der Dame mit dem breiten Mund und den scharfen Backenknochen, den flachen, niedrigen Augenbrauen und der geradlinigen, keinesfalls zu kleinen Nase den zu diesen Zügen gehörigen Ausdruck, den man nicht anschminken kann. Bei raschem Auflösen eines Kreuzworträtsels oder einer Denksportaufgabe, selbst beim gewandten Parieren eines Tennisballs, in der Berufsarbeit vor allem hat die Frau die Beweglichkeit ihres Geistes zu beweisen — was nicht mit Fahrigkeit oder gar Nervosität verwechselt werden darf. Nerven muß die moderne Frau allerdings auch haben, aber nicht mehr, als davon zur Feinnervigkeit notwendig ist. Ein ganz anderes, ganz neues Gebilde als ihre Vorgängerin ist die moderne Frau geworden, weit entfernt vom Ideal des Puppengesichtchens der früheren Mode, aber genau in unsere Zeit passend. Aelteren Frauen gelingt es darum trotz aller Toilettemittel und Entfettungskuren nicht, den jungen Frauen zu gleichen. Denn nur die Jugend erlebt ihre Zeit wirklich, sie empfängt ihren Ausdruck von ihr und prägt ihn gleichzeitig ihr auf.




**St. 703. Dreiteiliger Kaffeewärmer** mit leichter Stickerei auf sandfarbigem Baumwollrips. Schnurumrahmung und Schnurösen zum Anfassen. Stoffgröße 42 : 80 Zentimeter. Lyon-Abplättmuster für 80 Pf. erhältlich.

**St. 701. Kissen,** 50 : 70 Zentimeter mit apartem Muster auf modefarbenem Grund verziert. Die Blüten sind in gelben Tönen, die Blätter und Ranken in Schwarz ausgeführt. Lyon-Abplättmuster für 80 Pf. erhältlich.

Das Schnittmuster ist gegen Einsendung des Betrages zuzüglich 30 Pfennig Porto zu beziehen durch die Firma G. Lyon, Berlin SO 16, und durch die Geschäftsstelle unseres Blattes.

# Gesundheitspflege.

### Die hygienische Bedeutung des Windes.

Der Sommer steht vor der Tür, und wir haben wieder reichlich Gelegenheit, die segensreiche Wirkung der uns umgebenden Luftbewegung zu verspüren. Man unterscheidet im allgemeinen Land- und Seewind, die sich auf unserem Kontinente miteinander abwechseln. Das feste Land erwärmt sich in kürzerer Zeit als die Wassermasse, und daher wirkt gewöhnlich in den ersten Tagesstunden die kältere Luftmasse als erfrischende Seebrise. Entgegengesetzt ist der Vorgang nach Sonnenuntergang. Die Wassermassen halten die Wärme länger fest und die über dem Festlande schneller abgekühlte Luft strebt als kühler, erfrischender Wind dem Meere zu.

Die Wirkung der bewegten Luftströmung ist abhängig von der Temperatur, dem Wassergehalt und der Feuchtigkeit der Haut. Unter gleichen Umständen entzieht die Windbewegung dem Körper um so mehr Wärme, je größer ihre Geschwindigkeit ist. Daher kann man im Sommer hohe Temperaturen mühelos ertragen, wenn die Luftbewegung eine anhaltende und starke ist, während dagegen niedrige Temperaturen bei starker Windbewegung als sehr wärmeentziehend empfunden werden. Unbewegte Luft macht starke Hitzegrade unerträglich, aber strenge Kälte weniger fühlbar.

Die meisten Menschen sind heute unfähig, die Wohltat der raschen Luftbewegung am ganzen Körper zu empfinden, weil durch die einhüllenden Kleidungsstücke die Hautatmung beeinträchtigt ist und das Blut sich von der Epidermis nach den inneren Organen verzogen hat, so daß die große Wärmeabgabe, die durch eine „kräftige Brise" verursacht wird, nicht so schnell ausgeglichen werden kann. Tägliche Waschungen über den ganzen Körper mit nachfolgenden Freiübungen würden unserer Hautatmung eine außerordentliche Belebung geben und unsere Haut befähigen, durch rascheres Einatmen von Sauerstoff und Abgabe von Kohlenstoff den inneren Verbrennungsfaktor zu erhöhen. Wir würden uns, nachdem dieser Anpassungsvorgang stattgefunden hat, dem stärksten Winde mit Behagen aussetzen können und dabei nicht frieren und uns erkälten und könnten auf diese Weise die segensreichen Vorteile einer starken Luftbewegung genießen, ohne irgendeinen gesundheitlichen Nachteil befürchten zu müssen.

Regenreiches Wetter, das von stürmischen westlichen Winden begleitet ist, wird von uns mit dem Prädikat „Schlecht Wetter" belegt, und doch sollten wir gerade bei diesem Wetter geschützt gegen die Nachteile des Regens durch wasserdichtes Schuhwerk und Kleidung lange Spaziergänge unternehmen, da die uns umgebende Luft besonders rein, staubfrei und frisch ist. Auch nach einem Gewittersturm und -regen ist die Atmosphäre mit Ozon gesättigt und fast staubfrei. Daher sollten wir immer die Gelegenheit benutzen, dann die frische sauerstoffreiche Luft einzuatmen.

Zum Schluß noch ein Wort über den Wind als Ventilationsmittel der Atmosphäre. Der Wind hat für das allgemeine Wohl eine große Bedeutung. Er verteilt die über der Erde ruhenden verdorbenen Luftschichten und führt uns dafür frische, reine, sauerstoffhaltige Luft zu. Langandauernde Windstillen beeindrucken den allgemeinen Gesundheitszustand ungünstig, weil keine Erneuerung der verbrauchten Luft stattfindet und im Sommer eine unwillkommene Erwärmung der Körperoberfläche eintritt. Im allgemeinen kann man sagen, daß die Gegenden und Jahreszeiten für den Menschen am gesündesten sind, in denen die Luftbewegung am häufigsten und in denen sie vom Meere zu uns herüberstrebt.

## Reisefreuden — Reiseleiden.

Von Irmgard Taschenberg.

Eigentlich müßte es umgekehrt heißen: Reiseleiden — Reisefreuden. Für die Hausfrau jedenfalls bestimmt. Denn es ist gar nicht so einfach, es richtig abzupassen, was alles auf die Reise mitzunehmen ist. Noch zumal es noch keine Zeitung gegeben hat, die für die Ferienwochen der einzelnen Abonnenten die Wettervoraussage zuverlässig berichtet hätte. Es muß also immer für warmes und kühleres Wetter Vorsorge getroffen werden. Man hört so oft klagen, daß die Männer für's „nicht so viel mitnehmen" sind. Denn viel Handgepäck ist lästig und bringt oft Aerger, wenn es nicht da liegen bleibt, wo es hingehört — ins Gepäcknetz, sondern lieber eine Rutschpartie auf den neuesten Hut einer lieben Mitreisenden unternimmt. Es soll auch vorkommen, daß „man etwas liegen läßt", was dann auch leicht mit einem Ehestreit endet. Die Frau ist am vielen Handgepäck schuld, der Mann hätte aufpassen können und beim Aussteigen die Gepäckstücke zählen. Gibt man Gepäck auf, kostet es Geld. Das ist auch bei vielen der wunde Punkt. Die Hausfrau hat beim Packen manchen Seufzer ausgestoßen! Es ist in der Theorie alles so leicht, . . . recht wenig Gepäck ist bald gesagt. Die Zöglinge hatten gerade den dicksten Ball zum Mitnehmen ausersehen; Fritz bestand sogar darauf, daß seine Eisenbahn mitsamt Schienen und Kohlentrimmer mitgenommen wurde. Aber schließlich fand alles ein Plätzchen, und man ist vergnügt an der See gelandet. Das war auch nicht leicht, dem Eheliebsten klar zu machen, daß es an der See auch schön sei, und man nicht jahraus, jahrein ans Gebirge zu denken brauchte. Nun, es ging gut aus. Man hat sich dahin geeinigt: ein Jahr bestimmt sie, ein Jahr er . . . und so weiter.

Ob es nun wegen der Packerei ist oder ob viele Ehepaare zu keiner Einigung betreffs des Aufenthaltes während des Urlaubs kommen konnten, das weiß man nicht. Tatsache jedoch ist, daß viele Ehepaare nicht nur Ferien — sondern auch Eheferien machten — und getrennt verreisten. Oft — wohl sogar in den meisten Fällen verreiste sie — und er blieb „daheim", spielt nun ein wenig Strohwitwer. Galant hat er seine erholungsbedürftige Ehefrau zur Bahn begleitet, hat alle Ermahnungen, nur nicht die Blumen vertrocknen zu lassen, die Aufwartefrau jeden Sonnabend zu bezahlen, regelmäßig zu schreiben, über sich ergehen lassen, bis der Pfiff zur Abfahrt ihren Redeschwall unterbrach. Er bekam noch einen Abschiedskuß — und die Gattin, die treue — wollte sagen teure — entschwindet seinen Blicken. Denn mit der Treue — das weiß man nicht genau. Vielleicht macht „Er" auch einen kleinen Seitensprung — kann man's wissen? Es ist doch jetzt modern. Womit aber nicht gesagt sein soll, daß alle mit „der Mode mitgehen".

Was nun die Reisefreuden anbetrifft, so kommen wohl die Kinder am meisten auf ihre Kosten. Vergnügt und lustig tummeln sie sich auf grünen Wiesen umher, plätschern am sonnigen Meeresstrand glücklich im Wasser herum, bauen Burgen und Schlösser aus schneeweißem Meeressand und wundern sich, warum Vater und Mutter nicht immer „dableiben". Aber auch die Erwachsenen kommen auf ihre Kosten, es kommt nur darauf an, daß sie es verstehen, alle Sorgen des Alltags zu Hause zu lassen. Und an eins wollen wir doch beim Verreisen denken: Daß wir dankbar sein müssen, in einer Zeit zu leben, die uns die Möglichkeit des Verreisens gewährt. In wenigen Stunden brachte uns der Schnellzug an unser Reiseziel, und ebenso schnell wird er uns „zu Hause" wieder abliefern. Wie schlecht waren dagegen unsere Groß- und Urgroßeltern daran! Ihnen wurde eine Reise oft zur Strapaze, einfach, weil die Beförderungsmöglichkeiten, wie wir sie heute haben, nicht da waren. Es ist doch ein großes Plus auf dem Konto: Verreisen, daß wir bequem und schnell an unser Ziel gelangten.

Reisefreud — Reiseleid. Wo Sonne ist, da ist auch Schatten. Aber beim Verreisen wünschen wir uns alle Sonnenschein. Sitzt er aber auch im Herzen, dann wird es eine rechte Erholungsreise, auch wenn Petrus ein paar Regentage in unsere Ferienzeit einschiebt. Es kann jeder sehr viel dazu beitragen, daß die Reisefreuden die Reiseleiden vergessen machen.

## Für die Küche.

**Flammeri von Kirschen.** Zwei Liter Kirschen läßt man in einem Kasserol so lange kochen, bis sie sich von den Steinen lösen, alsdann reibt man sie so scharf wie möglich durch ein Haarsieb, gießt das Durchgerührte in ein Kasserol, tut Zucker, das Abgeriebene von einer Zitrone und Zimt hinzu und läßt es mit einem Glas Wein gehörig durchkochen. Dann nimmt man 2 bis 3 Tassen Reisgrieß, je nachdem die Kirschen viel Saft gegeben haben, fügt ihn dazu und läßt ihn ganz dick einkochen, so daß der Löffel darin stehen bleibt. Dann füllt man den Brei in eine porzellanene Schüssel, läßt ihn erkalten, stürzt ihn und gibt eine kalte Rahm- oder Milchsauce dazu.

**Kirscheierkuchen.** Es werden zwei Pfund schöne reife Kirschen entkernt und mit wenig Wasser und einigen Löffeln Zucker ¼ Stunde gedünstet. Dann schüttet man sie auf ein Sieb und läßt den Saft abtropfen. Inzwischen bereitet man einen gewöhnlichen Eierkuchenteig, tut davon in die Pfanne und gibt einige Löffel Kirschen darauf. Den Eierkuchen darf man nicht zu dünn machen und muß die Kirschen gleich darauf tun, damit sie im Teig festbacken. Ist der Eierkuchen auf der einen Seite braun, so wendet man ihn vorsichtig, läßt die andere Seite backen, legt ihn auf einen Teller und stellt ihn heiß. So fährt man mit dem Backen fort, schichtet die Kuchen übereinander, und zum Schluß bäckt man einen einfachen Eierkuchen und verwendet ihn als Deckel. Die übereinanderliegenden Eierkuchen schneidet man in Stücke wie eine Torte, streut Zucker und Zimt darüber und gibt den heißen Kirschsaft als Sauce dazu.

**Kompott von Kirschen.** Man wäscht zwei Liter saure Kirschen rein und setzt sie mit ½ Pfund Zucker und einigen Stückchen Zimt in eine nicht zu heiße Röhre und läßt sie schmoren. Wenn sie einige Minuten im Ofen gestanden haben, schwenkt man sie behutsam. Ist der Saft zwei- bis dreimal über die Kirschen weggekocht, so sind sie gut; dann nimmt man die Kirschen mit dem Schaumlöffel heraus und läßt die Brühe noch etwas einkochen; am besten ist das Kompott, wenn man es nur einige Stunden vor dem Verspeisen zubereitet hat.

## Die süße Speise im Sommer.

Der reiche Beerensegen ist verführerisch; so kommt es, daß im Sommer bei weitem mehr süße Speisen gegessen werden als im Winter. Jeder ißt diese Obstspeisen gern: sie sind preiswert, sind schnell zubereitet und nebenbei nahrhaft. Nahrhaft sind sie darum, weil Eier, Schlagsahne und irgendein Bindemittel, wie Mondamin, Maizena oder Kartoffelmehl, zur Anwendung kommen. Aus diesem Grund sind sie auch als Abendbrot für Kinder vollkommen ausreichend.

*

**Stachelbeerspeise.** 1 Pfund rote, gut ausgereifte Stachelbeeren werden unter Hinzugabe von 150 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser weich gekocht. Dann 100 Gramm Mondamin mit Wasser anrühren, unter die Beeren geben und 5 Minuten kochen lassen. Noch ein Eigelb in etwas Wasser zerquirlen und unter die Masse mischen, dann das Ganze mit Oetkers Vanillentunke anrichten.

## Einzelgerichte.

Man muß sich zu helfen wissen, dann kann aus einem reichlich ausgetrockneten Stück Rindfleisch, das aber eine sehr gute Brühe ergeben hatte, noch ein ausgezeichnetes Gericht entstehen. Und dazu ißt man, wie unten angegeben, Spinat oder Mohrrüben mit Sahnentunke, Zwiebelkartoffeln oder was sonst die Jahreszeit an Gemüse bringt.

**Stark ausgekochtes, trockenes Ochsenfleisch** wird wieder schmackhaft, wenn man das in Scheiben geschnittene Fleisch eine Viertelstunde in kräftige, von Extrakt bereitete Fleischbrühe zum Durchziehen legt. Dann nimmt man die Stücke heraus, läßt sie abtropfen, wendet sie in gutem, dickem Eierkuchenteig und bäckt sie in Schmalz schön gelbbraun. Als Beilage zu Spinat geeignet.

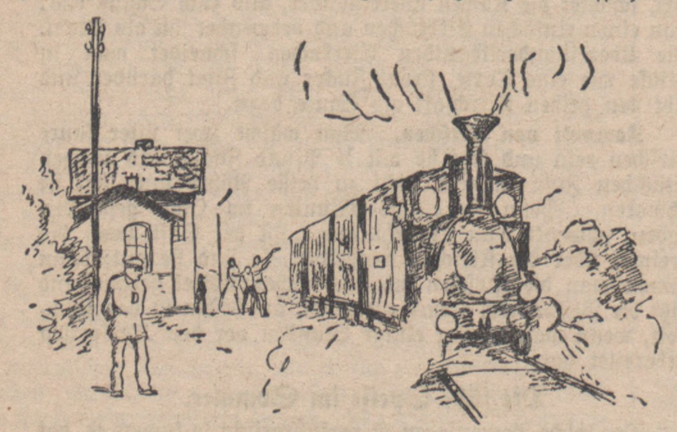
**Mohrrüben mit Sahnentunke.** Ein Gericht, das neben hohem Wohlgeschmack besonders noch den Vorzug der Billigkeit genießt. 2 Pfund Mohrrüben werden zu diesem Zweck in Scheiben geschnitten und in wenig Fleischbrühe, der etwas gestoßener Pfeffer, Salz und 50 Gramm Butter zugegeben wurde, eine Stunde gedämpft. Nun werden 1 bis 2 Eidotter mit einem Tassenkopf voll Sahne verquirlt, unter die Mohrrüben gerührt und dem Ganzen noch etwas gewiegte frische Petersilie hinzugefügt.

**Mischgemüse.** Man braucht hierzu drei Kohlrabi, eine Sellerieknolle, einen kleinen zerlegten Blumenkohl, eine Handvoll geputzte, in Stückchen geschnittene Schwarzwurzeln, einige zerschnittene Kohl- oder Wirsingblätter und 1 Pfund in kleine Würfel geschnittenes Lammfleisch. Dies alles wird in eine tiefe, verschließbare Kasserolle geschichtet, mit Salz und Pfeffer durchstreut und mit einer großen Tasse Fleischbrühe übergossen. Nach 20 Minuten Kochzeit stellt man den Topf 2 Stunden in die Kochkiste. Zu dem kräftigen, aromatischen Gericht dienen rohgebratene Kartoffeln als Beilage.

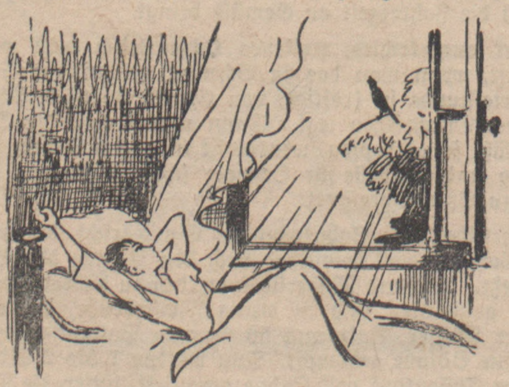
# Ferienfreuden.

Von Richard Duschek.

Heinz war glücklich in Almerode zum Ferienaufenthalt angelangt, herzlich empfangen von Onkel und Tante und Vetter Gerhard. Eine herrliche Zeit lag vor ihm. Wie wundervoll war es, so in den blauen Morgen hineinträumen zu können! Behaglich dehnte und reckte er die Glieder und lauschte dem Morgengesang der Drossel im Birnbaum. Die Sonne schien direkt auf sein Bett, die Hühner gackerten, der Leo bellte, die Spatzen randalierten in der Dachrinne, und der Duft von frischgebackenem Kuchen kam verheißungsvoll heraufgestiegen. Ja, es war eigentlich Zeit zum Aufstehen'



„Holdrio ho!" klang es plötzlich vom Garten her. „Heraus aus den Federn, du Langschläfer! Ich habe schon ein Beet gekrautet und bepflanzt, und jetzt miste ich den Hühnerstall!" Ach, der brave Gerhard — immer tätig und fleißig — seufzte Heinz. „Es sind doch aber Ferien!" schrie er durch das Fenster zurück. „Freilich," kam es von unten herauf, „deshalb braucht man sie doch nicht zu verschlafen. Und Vater will uns doch mit auf die Jagd nehmen heute!" Mit einem Satz war Heinz aus dem Bett heraus, und nach einem erfrischenden Brausebad erschien er blitzsauber vor dem etwas nach Landwirtschaft duftenden Gerhard, der mit aufgewickelten Aermeln und Hosen, einen alten Panama auf dem Kopf, breitbeinig dastand und emsig in der Erde wühlte. — „Na guten Morgen, da wären wir endlich; willst du mir helfen? — Hier ist die Gießkanne und dort das Wasserfaß — wenn man es geschickt macht, ist es eine saubere Arbeit." Heinz bewunderte zuvor pflichtschuldigst das schnurgerade bepflanzte Beet und begoß dann, sachgemäß die Kanne tief haltend, die jungen Pflanzen, was Gerhard mit Genugtuung feststellte. Immerhin kamen einige Spritzer auf Heinzens helle Sommerhosen, was ihn zu der Einsicht brachte, nicht wieder gleich am frühen Morgen die beste Garnitur anzulegen. — Dann gab



es Kaffee und Kirschkuchen unter dem großen Nußbaum, und das schmeckte doppelt gut nach getaner Arbeit. — Am Nachmittag ging Onkel Clemens mit den Jungen auf die Jagd, er vertraute ihnen sogar eine kleine alte Jagdflinte an, mit der weder Heil noch Unheil anzurichten war. Einen Rehbock schossen sie leider nicht, desto nachhaltiger saßen die drei Nimrode um ein Lagerfeuer herum und ließen sich das Abendbrot vortrefflich schmecken. Ein Waldfeuer anzulegen, das verstand der praktische Gerhard. Schnell war ein Herd aus Steinen aufgebaut, und bald brodelten in der mitgebrachten Pfanne der Speck und die Eier. Natürlich wußte dieser ortskundige Pfadfinder auch stets eine Quelle zu finden, die das Kaffeewasser lieferte. — Schließlich kam ihnen noch eine alte flügellahme Krähe vor den Lauf, und mit diesem edlen Schwarzwild als Beute zogen sie nach Hause. Das gab am anderen Tag, nach dreistündigem Kochen, eine eigenartig pikante Wildsuppe.

Jeder Tag brachte neue Erlebnisse. An den Böschungen des Grasgartens gab es Wespennester. Heinz kannte die Wespen nur als lästige Insekten, die zu vertilgen schon die Notwehr gebot. Aber welche kunstvollen Nestbauten diese fleißigen Baumeister anfertigen, hatte er noch nie gesehen. Das mußte ihm Gerhard doch mal zeigen. Spät abends, als die letzten Ausflügler ahnungslos in ihren Bau zurückgekehrt waren, goß Gerhard Petroleum — etwas mit Wasser verdünnt — in das Erdloch, und Heinz verschloß es rasch mit einem bereitgehaltenen feuchten Lehmklumpen. Schon der Geruch allein tötet die Wespen schnell. Am anderen Morgen, der mit Spannung erwartet wurde, ging es mit Vorsicht an das Ausgraben. Bald kam eine geräumige Höhlung zum Vorschein, in der freischwebend an Wurzelfasern ein kohl-



kopfartiges Gebilde hing, das Nest der Papierwespen. Vorsichtig wich Gerhard zurück, um die etwa noch lebenden Tiere ausfliegen zu lassen, doch Heinz ließ sich nicht warnen. Wißbegierig untersuchte er den federleichten Bau — da erwachten einige nur betäubt gewesene Wespen, und wie auf Kommando fielen sie zornig über ihn her und zerstachen ihn jämmerlich. Aber wehleidig war Heinz nicht. Er wehrte sich tüchtig, [illegible] galt Hieb und Stich und kühlte Gesicht und Hände in dem nahen Gelsterbach. Bald waren alle Schmerzen vergessen, denn schon lockte ein neues Betätigungsfeld die beiden Jungen. Man sah es dem kleinen Flüßchen, dessen dünnes Rinnsal langsam über Kiesel dahinplätscherte, nicht an, daß es im Frühjahr gewaltige Wassermassen mit sich führte, die, aus den Ufern tretend, weithin Gärten und Auen überschwemmten. Dann entstanden in dem Flußbett tiefe Strudellöcher, die im Sommer kleine Teiche und Pfützen bildeten. Da gab es Gründlinge, Schnerlinge, behäbige Weißfische und einmal sogar eine verirrte Forelle. Das war eine Fundgrube für die beiden Naturforscher, die, mit Einmachegläsern bewaffnet, auf den Fischfang gingen, barfuß und mit hochgekrempelten Hosen. Auch kleine Inseln hatten sich gebildet, von mitgerissenem Erdreich, das sich festgesiedelt hatte, grün überwuchert, mit gelben Dotterblumen und Schilfbüscheln. Es wurden Dämme gebaut, das „Strombett reguliert" und an geschützter Stelle die Anlage eines Freibades beschlossen. Dann lag man ausruhend im Ufergras und ließ sich von der Sonne bräunen. Die sorglich ausschauende Tante wurde mit den Fischen versöhnt, die, in Butter gebraten, den Abendtisch bereicherten. — Noch viel der Freuden und kleinen Abenteuer gab es in dem lieblichen Almerode. Da waren verlassene Weinberge mit zerfallenden Häuschen, die noch Herdstellen enthielten. Da hauste man tagelang und grub nach verborgenen Schätzen. Wanderungen in das weite Waldgebiet, Wasserfahrten, Arbeiten im Haus und Hof, Feld und Garten, wie könnte man Ferien schöner ausfüllen! Und Heinz reiste am letzten Ferientag hoch befriedigt, glücklich und dankbaren Herzens wieder nach Hause, um mit frohem Mut und frischen Kräften sich in der Schule einzufinden.